

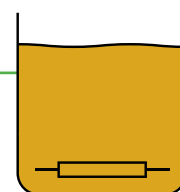
SAIBA QUAL É A FRITADEIRA IDEAL PARA O SEU NEGÓCIO.



A SKYMSSEN, COM BASE NOS TRÊS SISTEMAS DE FRITURA, DESENVOLVEU AS LINHAS DE: FRITADEIRAS ÓLEO, FRITADEIRAS ZONA FRIA E FRITADEIRAS ÁGUA E ÓLEO.

#01 Fritadeiras Óleo

Sua fonte de calor fica sempre no fundo do tanque, aquecendo o óleo por inteiro, por isso, **possuem tanques menores de 5 litros e são indicadas para pequenas porções.**



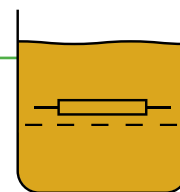
ÓLEO

Modelos

FE-10-N
FED-20-N

#02 Fritadeiras Zona Fria

Possuem uma área com baixa temperatura na parte inferior do tanque para a decantação dos resíduos, pois sua fonte de calor fica posicionada bem acima do fundo do tanque, aquecendo somente a parte superior do óleo. Isso evita a queima do óleo, reduzindo a formação de substâncias prejudiciais à saúde e aumentando a sua vida útil. **Possuem tanques maiores de 18 até 20 litros, e são indicadas para maiores produções, comumente padronizadas como nos fastfoods e hamburguerias.**



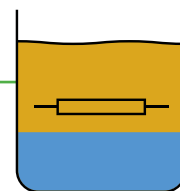
ZONA FRIA

Modelos

FCZ-N
FCZR-N
FG20 GLP
FG20

#03 Fritadeiras Água e Óleo

É similar a uma fritadeira de zona fria, sendo que na parte inferior do tanque é adicionada uma solução de salmoura (água e sal grosso). O óleo fica na parte superior e somente ele é aquecido. Dessa forma, os resíduos da fritura decantam na salmoura, evitando a queima, minimizando a transferência de sabor e fazendo com que o óleo dure por mais tempo. **São as maiores da linha, possuem tanques de 18 até 24 litros de óleo e são indicadas para maiores produções de vários tipos de alimentos.**



ÁGUA E ÓLEO

Modelos

FC-N
FCR-N
FRM-18
FRP-18
FRP-24
FRP-24D

FRITADEIRAS REATIVADAS

Para fritar alimentos congelados em maiores quantidades, existem as fritadeiras reativadas, que possuem 2 resistências (5 kW + 3kW) e turbinam a retomada da temperatura, deixando as frituras mais sequinhas e crocantes, com maior produtividade. Tanto as fritadeiras zona fria, quanto as água e óleo podem ter sistema de duas resistências (reativada).



FRITADEIRA REATIVADA



FRITADEIRAS ELÉTRICAS ÁGUA E ÓLEO

Fritura por imersão de óleo com zona fria de água e sal para separação dos resíduos e maior rendimento e durabilidade do óleo.

FRM-18

FRITADEIRA ELÉTRICA ÁGUA E ÓLEO, 18 LITROS, INOX, DE MESA, REATIVADA



FRP-18

FRITADEIRA ELÉTRICA ÁGUA E ÓLEO, 18 LITROS, INOX, DE PISO, REATIVADA



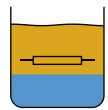
POTENTE E COMPACTA

Perfeita para fastfoods, lanchonetes, e processos padronizados. Com cestos retangulares para até 1,2 kg, possui sistema reativado e água e óleo, para fritar mais rápido e economizar óleo.

- ✓ 18 litros de óleo, 5 litros de água e 0,5 kg de sal grosso
- ✓ Cesto com pegador revestido
- ✓ Painel com resistências removíveis para limpeza
- ✓ Controle de temperatura por termostato e termostato de segurança
- ✓ Lâmpada indicadora da resistência
- ✓ Resistências blindadas de aço inox
- ✓ Tanque e gabinete em aço inox



SITE



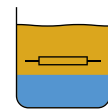
ÁGUA E ÓLEO



FRITADEIRA REATIVADA



FRITADEIRA REATIVADA



ÁGUA E ÓLEO



SITE

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

MODELO	FRM-18	FRP-18
Tensão elétrica / frequência / fases	220 V / 50-60 Hz / 1	220 V / 50-60 Hz / 1
Potência nominal	8.000 W	8.000 W
Consumo	8 kW-h	8 kW-h
Dimensões [AxLxP]	540 x 400 x 520 mm	980 x 430 x 575 mm
Dimensões da embalagem [AxLxP]	610 x 470 x 610 mm	1.060 x 460 x 610 mm
Peso líquido / bruto	16,50 kg / 19,80 kg	19,00 kg / 23,00 kg
Capacidade do tanque (óleo / água / sal)	18 L / 5 L / 0,5 kg	18 L / 5 L / 0,5 kg
Dimensões do cesto [AxLxP]	92 x 110 x 270 mm	92 x 110 x 270 mm
Carga máxima no cesto	0,6 kg [2x]	0,6 kg [2x]
Área de fritura [LxP]	300 x 300 mm	300 x 300 mm
Classificação fiscal (NCM)	84198190	84198190
EAN-13	7895707543102	789570754847